thémapros



Édition mars 2019

Petit déjeuner Room service

et pauses sucrées

www.ledelas.fr

www.ledelasblog.com

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !



>> Sommaire

PRODUITS D'ACCUEIL ET PAUSES SUCRÉES 3
- Gourmandises salées 3
- Biscuits - Friandises 3
- Mini pâtisseries 4

BOISSONS 6
- Thé 6
- Café 7
- Lait - Céréales 7
- Jus de fruits frais 8
- Jus de fruits température ambiante 8
- Eaux 9
- Vins et champagne en demi-bouteille 9

PAINS - VIENNOISERIES - CRÊPES 10
- Pains 10
- Pains sans gluten 11
- Viennoiserie 11
- Pancakes - Crêpes - Gaufres 11

SUCRE - SIROP - ÉDULCORANT 12
- Sucre 12
- Sirop 12
- Édulcorant 12

TARTINABLES 13
- Confitures 13
- Pâtes à tartiner 14
- Crème de marron 14
- Miels 15

CHARCUTERIE 16

POISSONS FUMÉS 17

ASSIETTES À COMPOSER 18
- Foie gras et terrines 18
- Planches de charcuterie 19
- Compositions gourmandes 19

PLATS CUISINÉS 23
- Soupes et bouillons 23
- Plats complets 24
- Pâtes 25
- Conserves de légumes 25

CRÈMERIE - FROMAGES 26
- Beurre 26
- Fromages blancs 26
- Yaourts 27
- Laitages à la grecque et de brebis 28
- Fromages issus de notre atelier 28
- À découper simplement 29
- Oeufs 29

CONDIMENTS 30

FRUITS 32
- Fruits secs et moelleux 32
- Fruits frais élaborés / transformés 32

PÂTISSERIE 33
- Cakes 33
- Tartes et gâteaux 33
- Desserts à température ambiante 34
- Desserts à conserver au frais 34
- Desserts surgelés 35
- Glaces 35

Produits surgelés · Origine France · Fruits de France · Légumes de France · Volaille de France · Viande de France · Porc de France · Végétarien · Sans gluten



Gourmandises salées



Amandes Marcona émondées frites

ALMONDELI

132138 bocal 125g

132139 seau 2,3kg



Amandes Valencia frites

ALMONDELI

132140 bocal 125g

132141 seau 2,3kg

ALMONDELI - Producteur espagnol d'amandes et de fruits secs au savoir-faire incomparable.
Almondeli est basé dans le sud-est de l'Espagne à Alicante et récolte ses superbes amandes dans le petit village de Hellin, non loin de la mer Méditerranée, dans une finca de 200 hectares. La même famille exploite sur ces terres depuis 3 générations des variétés telles que la Marcona, la Valencia et la Largueta. Produit de terroir cultivé selon des méthodes traditionnelles et dans le respect de l'environnement, ces amandes une fois récoltées sont émondées ou non et frites dans de l'huile végétale avec du sel marin. Les amandes Almondeli sont réputées pour leur saveur délicatement beurrée avec un léger croquant et fondant sur la fin. Bien évidemment idéal en apéritif, ce fruit sec trouve une place de choix en accompagnant un manchego ou d'autres fromages.



Chips bleues de Vitelotte 125g

137030 PROVENCE CHIPS



Chips d'Allauch 180g

137028 PROVENCE CHIPS



Chips de légumes 125g

137020

Biscuits - Friandises



Biscuit rose de Reims x30 sachet 250g

136004 FOSSIER

La pâte de ce biscuit est parfumée à la vanille (arôme naturel de vanille) et légèrement teintée par un colorant naturel de carmin : une recette inchangée depuis plus de 300 ans, qui donne à ce biscuit rose la particularité de ne pas se déliter quand il est trempé. Le Biscuit Rose de Reims s'utilise en pâtisserie, se savoure seul, comme ingrédient de recette ou en décoration de gâteaux.



Gavotte emballée par deux boîte métal x120

133113 GOÛTERS MAGIQUES



Speculoos emballage individuel x300 carton 1,8kg

133094 PRO MELIOR



Praline x±350 emballage individuel 2,5kg

TARTUFLANGHE

133934 noisettes IGP du Piémont et chocolat noir

133935 pistache chocolat blanc

Ce délicieux praliné croustillant au chocolat noir est fait à la main avec de la noisette IGP du Piémont, connue pour sa douceur et réputée la meilleure noisette du monde. Également appelée la "noisette douce et ronde des Langhe", elle pousse dans cette petite région sur des collines escarpées autour de la petite ville de Cortemilia. Parfaite pour accompagner le café, cette petite bouchée s'est vue décerner la médaille de bronze 2015 du concours du chocolat italien/méditerranéen.



Calissons d'Aix

ROY RENÉ

133049 mini x140 boîte cristal 930g

133338 emballage individuel carton 1,8kg

Le calisson est une spécialité provençale dont la confiserie du Roy René a fait son emblème. Sa recette traditionnelle mêle le goût de l'amande de Provence, l'écorce d'orange confite et le melon provençal confit, présentés sur une hostie et nappés de glace royale. La confiserie du Roy René a obtenu le label "EPV", Entreprise du Patrimoine Vivant en 2012. Délicatesse à offrir à toute heure, ce "Calinou" sous emballage individuel est parfait à servir avec le café.



Nougat blanc de Provence x128 boîte cristal 900g

133047 ROY RENÉ

Parfumé au miel de lavande de Provence, ce nougat blanc se caractérise par une texture à la fois moelleuse et meringuée qui contraste avec le croquant de l'amande avant de fondre en bouche. Emballés individuellement, ces nougats sont parfaits pour les boulangeries et snacks chics, les restaurants, les brasseries et même les hôtels, à servir avec le café.

Mini pâtisseries



Mini financier sachet individuel tubo 1,5kg

BISCUITERIE DE BOURGOGNE

133301 aux amandes x±167

133302 à l'orange x±120

BISCUITERIE DE BOURGOGNE
Cette biscuiterie artisanale bourguignonne fabrique des financiers à l'amande, au sucre de canne et au beurre frais, déclinés en différentes variétés, à l'orange, à la framboise française, au caramel au beurre salé... La majorité des matières premières vient directement de Bourgogne, afin d'avoir les produits le plus frais possible. Grâce à leur conditionnement individuel, ils disposent d'une longue conservation.



Mini madeleine sachet 250g

LES DÉLICES DE MARIE

133033 nature

133038 à la framboise

133035 au café



133036 au caramel

133037 au chocolat

133034 au miel



Madeleine bretonne sachet individuel 16x25g

133305 MAISON KER YVEL



Quatre-quarts 14x28g

133148 GUEGUEN & FILS



Financier barquette 5x40g

133149 GUEGUEN & FILS

GUEGUEN & FILS - "Toute la région et la tradition bretonne en biscuit" Cette petite entreprise artisanale et familiale située à Hennebont, dans la région de Lorient, élabore depuis plusieurs générations les classiques de la pâtisserie bretonne. Toutes ses fabrications sont réalisées à la main selon des recettes traditionnelles et à partir des meilleures matières premières de la région : quatre-quarts, financiers, sablés et le fameux gâteau breton. Leur qualité gustative, leur bon goût de beurre frais et leur rigueur de fabrication et d'emballage en font une valeur sûre de la biscuiterie bretonne authentique et naturelle.





Macarons classiques 72x±10g

TRAITEUR DE PARIS

253463 **"Rive Droite"**

253464 **"Rive Gauche"**

L'assortiment "Rive Gauche" est composé de 6 parfums offrant une touche d'originalité : nougat-abricot, fruit de la passion, orange, noisette, cassis et cerise. L'assortiment "Rive Droite" est composé de 6 parfums incontournables : caramel, pistache, vanille, framboise, chocolat et citron. La recette à base d'amandes de Californie sélectionnées pour leurs qualités organoleptiques et nutritives est garantie sans conservateur et sans exhausteur de goût. Leur remise en œuvre en 1h en fait un produit très pratique. Leur conditionnement en 6 barquettes de 12 pièces contenant 2 macarons de chaque parfum vous permet de les sortir à la demande. Décongeler entre 0°C et 4°C pendant 1h avec le film plastique. Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool.



Brioche surprise diam.15cm 50x16g

253472 COCAGNE

Cette brioche ronde comprend 10x5 sandwiches sucrés : crème pâtissière au chocolat, compotée de poire, crème pâtissière pistachée, crème pâtissière saveur citron, fourrage framboise.



Mini bouchées baba au rhum 96x14g

253556 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



Mini canelé de Bordeaux 200x17g

253554 LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Retrouvez les cakes et pains d'épices à partager, page 33 >>



Mini financier 50x25g

253388 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



Mini opéra 98x20g

253389 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



Mini pom'pie (tarte aux pommes) 88x35g

253555 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



Mini tartelettes assortiment 48x15g

253318 PASCAL RIO

12 tartelettes de chaque parfum : chocolat, fruits, framboise, citron.



Mini financiers 48x±11g

253468 TRAITEUR DE PARIS

6 moelleux riches en amandes : amandes et bâtonnets d'amandes, pistache abricot, chocolat et ses pépites, noix de coco, amandes et griotte, amandes-noisettes compotée de pommes. Produit adapté à un régime végétarien et sans alcool.



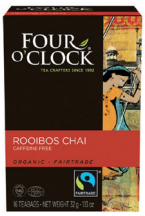
Thé



Thé noir Earl Grey BIO équitable sachet 16x1,7g
150235 FOUR O'CLOCK



Thé noir petit déjeuner BIO équitable sachet 16x1,7g
150234 FOUR O'CLOCK



Thé Rooïbos chaï BIO équitable sachet 16x1,7g
150236 FOUR O'CLOCK



Thé vert BIO équitable sachet 16x1,7g
150231 FOUR O'CLOCK



Thé vert chaï décaféiné BIO équitable sachet 16x1,7g
150233 FOUR O'CLOCK

Mystifiant, le thé vert décaféiné raffiné du domaine de Selim Hill à Darjeeling est combiné avec des épices indiennes exotiques. Il en résulte un mélange merveilleusement complexe, délicat et incroyablement rafraîchissant avec des notes épicées chaleureuses. Feuilles de thé vert décaféiné biologique*, racine de gingembre biologique*, écorce de cannelle biologique*, fruit d'anis étoilé biologique, clous de girofle biologique*, racine de chicorée biologique torréfiée, arôme biologique, graines de cardamome biologique*, poivre noir biologique*, arôme naturel.

* Certifié Fairtrade. Contient 85,2% d'ingrédients certifiés Fairtrade en poids sec.



Thé Lipton Yellow sachet x100
150030 LIPTON



Thé vert Genmaicha BIO 100g
150243

Ce thé vert BIO nous arrive tout droit de Kyoto. Il offre un bel équilibre entre l'arôme végétal du thé vert et les notes grillées des grains de riz soufflés.



Thé vert Kukicha BIO 100g
150244

Ce thé vert BIO offre des notes de noisette. Faible en théine, il peut se boire l'après-midi ou le soir. Infuser 2 à 3 minutes dans une eau à 90°C, à raison de 3g de thé pour 15cl d'eau.



Tisane camomille sachet 20x1,5g
150242 FOUR O'CLOCK



Tisane tilleul sachet 20x1,5g
150237 FOUR O'CLOCK



Tisane verveine sachet 20x1,5g
150240 FOUR O'CLOCK

Café



Café arabica de Colombie moulu 1kg
150208 JACQUES CHAPUIS



Café 100% arabica 1kg
JACQUES CHAPUIS
150128 en grains

150129 moulu



Café "Autentico premium" pur arabica moulu 500g
150245 COZIL - AQUINENSE



Café "Gourmet premium" 100% arabica en grains 500g
150246 COZIL - AQUINENSE



Café "Gourmet premium" 100% arabica moulu 500g
150247 COZIL - AQUINENSE





CAFÉS COZIL - AQUINENSE - Une coopérative de petits producteurs de café d'exception au Brésil depuis 1979.
Depuis plus de 30 ans, cette coopérative située dans la région de São Tomás de Aquino (Saint Thomas d'Aquin) réunit de nombreux petits producteurs de café, dans une optique de commerce équitable. Les Cafés Aquinense sont exclusivement originaires du Brésil, sans mélange avec des cafés d'autres provenances. Les variétés utilisées sont Catuai 99, Catucai, Mundo Novo et Bourbon. Ces cafés proviennent de "Mogiana Paulista", une région montagneuse du Minas Gerais, l'un des cinq meilleurs terroirs du Brésil. Focalisés sur l'amélioration des cultures, ces petit producteurs sont soucieux de récolter les fruits à pleine maturité et utilisent un mode de production par séchage traditionnel. Torréfié au Brésil à l'ancienne (très peu grillé), sans aucun intrant, et conditionné sur place, ce café pur arabica est suave, très doux, sans amertume et offre une belle longueur en bouche, caractéristique du bon café brésilien. À doser plus faiblement (-10% à -15% de quantité), car très riche en composants.

Lait - Céréales



Lait UHT 1L
VERNEUIL
414045 1/2 écrémé

414147 entier



Dosettes de lait concentré non sucré x300 2,25kg
150204 GLORIA



Boisson de soja BIO 1L
414702 PROVAMEL

>> L'accord parfait



Petits flocons d'avoine BIO 5kg
132324 CELNAT



Flocons de sarrasin BIO 350g
133422 CELNAT



Mélange de graines pour petit déjeuner BIO 500g
132366 SABAROT

Ce mélange BIO spécialement élaboré pour un petit déjeuner savoureux et équilibré, est composé de graines de tournesol (48%), graines de lin jaune (40%), baies de goji (10%) et quinoa soufflé (2%).



Jus de fruits frais



Jus frais Valensina 1L

VALENSINA

121083 orange

121082 pamplemousse



Jus frais pressé 1L

ULTI

097005 orange

097006 pamplemousse



Jus frais pressé 25cl

ULTI

097001 orange

097003 orange fraise

097004 orange pamplemousse framboise

097002 pamplemousse

Ulti est un jus de fruits non pasteurisé, sans aucun additif, ni conservateur, un jus de fruit authentique, naturel, fait maison... tout simplement !
En proposant une gamme complète de jus de fruits frais et fraîchement pressés, le site de production situé en région parisienne, produit plus de 3 000 litres de jus de fruits frais à l'heure. Ce sont ainsi plus de 2,5 millions de litres produits par an... pour le meilleur du fruit et le plaisir de tous.



Jus de fruits température ambiante



Jus de poire française 100% 75cl

197087 VASSOUT

Vassout est un producteur de fruits frais des Yvelines spécialisé dans la pomme et la poire, travaillant à la main et choisissant ses fruits individuellement dans un objectif de maturation optimale. Ce jus est de type "pressé-filtré", sans sucre. Il présente les superbes qualités gustatives des fruits de ce producteur lors de vos dégustations, cocktails, desserts.



Nectars de fruits français 75cl

EMMANUELLE BAILLARD

197084 cassis noir de Bourgogne

197421 mirabelle de Lorraine

197086 pêche de vigne des Monts du Lyonnais

197405 poire Williams des coteaux du Lyonnais



Nectars de fruits français 25cl

EMMANUELLE BAILLARD

197006 cassis noir de Bourgogne

197060 mirabelle de Lorraine

197080 pêche de vigne des Monts du Lyonnais



Pur jus de raisin blanc du Luberon 75cl

197414 EMMANUELLE BAILLARD

EMMANUELLE BAILLARD - Le fruit révélé par des recettes exigeantes mêlant authenticité, naturalité et qualité.
Emmanuelle Baillard est œnologue, champenoise, amoureuse du goût et des fruits aux origines régionales fortes. Elle crée Nectars de Bourgogne en 2004 près de Beaune, au cœur des vergers et des vignes, pour travailler notamment le cassis noir de Bourgogne, fleuron du terroir local. Sa production, à l'origine de jus de fruits et nectars, s'est élargie aux confitures, purées, coulis, vinaigres et sirops. Elle produit ou sélectionne ses fruits, et les valorise en veillant à préserver leur goût, leur couleur et leurs arômes.

Eaux



Chateldon 75cl
197272

Une source du Puy-de-Dôme depuis 3 siècles offre une eau d'exception : Chateldon. Naturellement gazeuse, elle flatte le palais par sa légèreté, son goût unique, ses bulles fines et douces. Chateldon est tout simplement l'eau des grandes tables. Une eau rare, que l'on retrouve dans les épiceries fines les plus réputées, quelques cavistes de renom, les grands hôtels et les restaurants étoilés.



Eau Cristaline 1,5L
197003

Vins et champagne en demi-bouteille



Champagne Brut
Cuvée Désir
100% pinot meunier
blanc de noirs 37cl
197688 MARGUERITE GUYOT

La marguerite verte est symbole d'espoir et de désir. Un vin gourmand, très floral aux notes d'agrumes en entrée de bouche, fraîcheur et minéralité en finale. Élégant et sensuel, il offre une belle harmonie entre le fruit et l'acidité avec une bulle fine de par ses 3 ans d'affinage en cave et ses 9 mois de dégorgement. Parfait pour l'apéritif à toutes heures !



Cheverny Domaine Le Portail
blanc 2014 37,5cl
197419



Cheverny Domaine Le Portail
rouge 2013 37,5cl
197420



Château d'Yquem
1er Grand Cru Classé 1999
37,5cl
196034



Crozes-Hermitage
"Chaubayou" Éric Rocher
rouge 2011 37,5cl
196564



Irancy rouge 2007 37,5cl
197295



Saint-Joseph Terroir de
Champal Éric Rocher
rouge 2011 37,5cl
196565



Sancerre Domaine de Rome
rouge 2013 37,5cl
197657

Notre sélection comporte plus de 300 vins et spiritueux...
sélectionnés pour leur excellent rapport qualité-prix.

N'hésitez pas à contacter notre caviste, **Alain Ouazine**,
au **01 45 12 38 43** ou par mail à vin@ledelas.fr.
Demandez également notre brochure "**La Cave**".





Pains



❄ Baguette parisienne 25x280g
205038 BRIDOR RECETTE LALOS



❄ Pain pochon au sarrasin
BRIDOR RECETTE LALOS
205047 4x450g

205037 16x450g



❄ Pain céréalier 16x450g
205036 BRIDOR RECETTE LALOS

La signature Frédéric Lalos, MOF Boulangerie, installé à Paris XVe, garantit une sélection rigoureuse de farines françaises, sans additifs, sans améliorants, un levain maison, un long repos des pâtons, avant cuisson sur four à sole, un apport en fibres, et une meilleure conservation après cuisson, grâce une hydratation supérieure des pâtons. Ce pain se caractérise par sa forme rustique rappelle nos pains d'antan. Son façonnage manuel avec quatre plis lui donne cette forme de poche, permet d'obtenir une croûte épaisse d'aspect traditionnel qui résiste au temps. L'usage de la farine de sarrasin le rend naturellement riche en magnésium, phosphore et vitamine B. Des saveurs douces et une odeur de miel à partager à la fois au petit déjeuner ou encore en accompagnement d'un plat traditionnel plus typé.



❄ Pain aux fruits 20x180g
205049 BRIDOR RECETTE LENÔTRE

Fruits de la collaboration entre Bridor et les Chefs de la Maison Lenôtre-Paris, les Collections de pains, de viennoiseries et de pâtisseries, "Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel" répondent à l'exigence des Chefs et des établissements les plus talentueux. Cette recette aux raisins secs, noisettes et abricots secs précuit en four à sole, propose des saveurs fruitées et douces. Ses arômes d'automne se marient parfaitement avec le foie gras.



❄ Pain Finedor 50x45g
205002 BRIDOR RECETTE LENÔTRE

Pratiques et simples à préparer, ces petits pains individuels sont précuits sur sole et se conservent au congélateur. Seule la quantité de pains nécessaire est ensuite cuite au four. Prêts en quelques minutes, ces pains croustillants à la forme artisanale sont élaborés avec soin, ils vous permettent de servir du pain toujours frais, voire chaud.



❄ Pain multi-céréales 60x45g
205001 BRIDOR RECETTE LENÔTRE



❄ Petit pavé rustique 50x40g
205000 BRIDOR RECETTE LENÔTRE

Pour les restaurants, les banquets ou encore les buffets, la qualité du pain est un détail important. Ces petits pains aux céréales, précuits sur sole et élaborés par les maîtres boulangers de l'école Lenôtre, permettent de servir du pain frais, voire chaud. Le pain multi-céréales est réalisé avec des graines de sésame et de lin brun ainsi que des flocons de blé malté et des germes de blé. Le pavé rustique est composé aux de blé, de sarrasin et de malt. Pratiques, ces petits pains individuels peuvent être servis seulement 8 minutes après leur sortie du congélateur, après une cuisson à 210°C.



❄ Baguettine sandwich nature 25x140g
205009 BRIDOR



❄ Pain aux noix 25x400g
205051 BRIDOR RECETTE LALOS



Brioche tranchée 500g
151005 HARRY'S



Pain de mie
HARRY'S
151119 nature 550g

151118 complet 600g



151015 "croque" 475g

151120 7 céréales 550g



Pain Poilâne tranché 1,9kg (sur commande)
133141 POILÂNE

Pains sans gluten



Pain sans gluten 50x45g
BRIDOR
205068 nature

205067 aux graines

Bridor a développé une gamme sans gluten à base de farines de riz, sarrasin ou millet et conditionnée en sachets individuels. Déjà cuits, les pains sont très rapides à remettre à œuvre. Ils ne nécessitent en effet qu'un passage de quelques secondes au micro-ondes directement dans leur sachet spécialement adapté pour pouvoir être servi au consommateur. De plus, ils conservent toutes leurs propriétés gustatives jusqu'à 48h après décongélation.

Viennoiserie



Viennoiserie "Éclat du Terroir"
BRIDOR
205013 croissant 60x80g

205029 pain aux chocolat 60x80g



Mini viennoiserie "Lunch"
BRIDOR RECETTE LENÔTRE
205005 croissant 70x30g

205006 pain au chocolat 70x35g

205004 pain aux raisins 70x30g

Pancakes - Crêpes - Gaufres



Farine à pancake BIO 1kg
135086 COULEURS QUÉBEC



Pancakes 72x40g
253135 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



Crêpe mini sucrée 200x19g
253616



Crêpe au froment sucrée diam.26cm
LEFEUVRE
033034 x6

033073 x24

*Sur commande 24h**



Gaufre de Bruxelles 24x85g
253793 FOOD PLUS

* Produit sur commande avant 10h du matin pour disponibilité magasin sous 24h.



Sucre



Sucre emballé par 2 morceaux x960 5kg
145040



Sucre blanc et roux La Perruche morceaux 2,5kg
145037 BÉGHIN SAY



Sucre de canne La Perruche morceaux 750g
BÉGHIN SAY
145015 blanc

145016 roux



Brochette de sucre candi x100 carton
TRADITIONS CULINAIRES
145058 blanc

145059 roux



Sucre Muscovado sachet 1kg
145004 SÉLECTION DES GRANDS CHEFS

Obtenu à partir des cannes à sucre d'île Maurice, le sucre Muscovado est un sucre roux non raffiné très aromatique à la couleur et au goût intense. Riche en mélasse, le sucre Muscovado se caractérise par des accents de réglisse qui parfume agréablement les salades de fruits frais, les cocktails, les confitures ou encore les tartes. Il peut également être utilisé pour sucrer les thés, tisanes et cafés.

Sirop



Sirop d'agave BIO 500g
119186 SUNNY BIO



Sirop d'érable
COULEURS QUÉBEC
119091 25cl

119092 1L



>> L'accord parfait



Pancakes 72x40g
253135 LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Édulcorant



Sucralose stick x250
145036 CANDEREL



Confitures



Confiture et crème artisanale bocal

L'ATELIER DES SAVEURS

119302 abricot rouge du Roussillon 230g



119310 cerise de Montmorency 230g



119306 framboise de ronce 230g

119304 mirabelle Lorraine 240g

119305 myrtille des Vosges 235g

119307 pomme de Cornouaille 240g



119303 rhubarbe d'Alsace 225g

119308 crème de citron du Pays de Menton 210g





CONFITURES ARTISANALES L'ATELIER DES SAVEURS
Jean-Marie Guilbault, ancien chef étoilé, devenu Maître-Confiturier, est distingué Meilleur Confiturier de France 2011 par l'Ordre des Maîtres Confituriers de France. Il crée L'Atelier des Saveurs avec son épouse en 2002 sur l'ancienne exploitation familiale, La Ferme du Letty. Il y produit artisanalement confitures et crèmes sucrées à partir de fruits 100% français (60 à 65% de fruits). Son objectif : créer des confitures restituant vraiment le goût du fruit. Pour leurs qualités gustatives, il sélectionne les meilleures variétés régionales de fruits auprès de petits producteurs locaux ou de grossistes réputés pour quelques fruits exotiques et les cuit à petite échelle dans des bassines en cuivre avec du sucre de canne cristallisé de Guadeloupe, du jus de citron et si besoin un peu de pectine de pomme.



Confiture artisanale 80% fruits 320g

L'APICULTEUR D'ITXASSOU

118116 cerises noires



118118 figues violettes

118117 myrtilles

APICULTEUR D'ITXASSOU - Confitures artisanales 80% fruits entiers sans pectine.
Petit village du Pays Basque, Itxassou est bien connu des amateurs pour sa fameuse confiture de cerises noires. L'Apiculteur d'Itxassou perpétue un savoir faire traditionnel et familial. Ses confitures préparées artisanalement contiennent 80% de fruits entiers et sont garanties sans pectine. Pour que revivent les saveurs naturelles d'autrefois, ces confitures font revivre les recettes paysannes de son "Amatxi" (grand-mère basque).



Confiture allégée 350g

ABBAYE DE SEPT-FONS

119120 aux 4 fruits rouges



119118 fraise

119117 framboise



Confiture 370g

ABBAYE DE SEPT-FONS

119111 cerise douce

119114 orange et mandarine

ABBAYE DE SEPT-FONS - La méthode traditionnelle des moines-trappistes préservant les saveurs de fruits de grande qualité.
Retrouvez le goût naturel des fruits avec les confitures de l'Abbaye de Sept-Fons, installée en Bourbonnais depuis le XIIe siècle. Elles sont préparées avec des fruits de première qualité et fabriquées de façon artisanale par les moines-trappistes de l'Abbaye suivant leurs recettes, sans colorant ni conservateur. Outre la gamme Extra, qui a la particularité de ne pas être trop sucrée pour laisser ressortir le goût des fruits, nous vous proposons plusieurs parfums allégés en sucre (-30%).



Marmelade d'oranges 220g

119212 JULIETTE SERRAILLE



Confiture 220g

JULIETTE SERRAILLE

119201 abricot aux amandes



119251 abricot



119204 figue violette

119205 fraise - fraise des bois

119203 framboise



119210 pêche de vigne

119208 myrtille sauvage



Confiture extra BIO 60x30g

COMPAGNIE DES PYRÉNÉES

119312 abricot



119311 fraise

119313 figue

Pâtes à tartiner



Pâte à tartiner noisette du Lot-et-Garonne et chocolat 600g

134441 GEORGELIN

Cette pâte à tartiner aux noisettes du Lot-et-Garonne, sans huile de palme, a été reconnue saveur de l'année 2017.



Crème de noisette du Piémont IGP et cacao

PARIANI

134286 bocal 200g



134249 seau 1kg

Cette crème est le fruit du mélange d'un chocolat sélectionné et de l'huile de noisette Piémont IGP Pariani. Idéale pour être mélangée dans un appareil, elle apporte douceur et intensité.



Nutella bocal 975g

134356 NUTELLA



Beurre de cacahuète 500g

134362 DAKANUTS

Crème de marron



Crème de marrons boîte 4/4

120709 IMBERT

Miels



Miel du Gâtinais 500g
119057 MIELS VILLENEUVE

Discret au nez, le miel du Gâtinais révèle en bouche une onctuosité et une absence d'amertume qui le rendent si spécial. Produit dans le Loiret, il est connu des gourmets depuis le début du XIXe siècle, et devient rapidement le miel le plus consommé dans la capitale. Son caractère particulier lui était conféré par le "sainfoin à une coupe" (ou "esparcette"), une espèce fourragère devenue rare, mais remise en culture, ainsi que d'autres légumineuses mellifères, pour permettre aux apiculteurs de la région de produire ce miel d'exception.



Assortiment de miels pot en verre 48x25g
119198 LUNE DE MIEL

Un assortiment de mini pots de miels parfaits pour les petits déjeuners : acacia, doux et délicat, trèfle, subtil rappelant le caramel de lait, oranger, aux arômes fruités et fleuris d'un rare raffinement, forêt, au goût puisant malté et résiné, romarin, né des contrées méditerranéennes, Provence, aux senteurs aromatiques sauvages.



Miel de thym Sitia
119254 bocal 450g

119255 950g

Ce miel sélectionné par Le Delas n'est le fruit d'aucun mélange. Il est produit par un artisan implanté en Crète sur les hauteurs de Sitia, où le miel de thym est le miel de référence. Disposant d'un parc suffisant de 1 500 ruches, il ne fait aucun assemblage.



Miels crémeux 260g
MILLE ENVIES DE MIEL

119069 nature

119070 aux noix



Miel origine France 260g
MILLE ENVIES DE MIEL

119067 châtaignier

119066 acacia

"Mille envies de miel" est une gamme innovante alliant le savoir-faire reconnu d'un apiculteur de montagne, et la créativité de recettes qui réveillent les miels traditionnels. Ce miel de châtaignier, reconnaissable par sa couleur d'un brun profond, est puissant et complexe. Sur une tartine de beurre ou avec un fromage de chèvre, il est un véritable délice pour les palais exigeants.



Miel d'acacia origine France bocal 500g
119292 RUCHER BILLARD



Miel de fleurs de printemps origine Eure-et-Loir pot 1kg
119270 RUCHER BILLARD



Miel de fleurs du Berry origine Indre bocal 500g
119271 RUCHER BILLARD



Miel de forêt du Perche bocal 500g
119314 RUCHER BILLARD



Miel de tournesol de Touraine bocal 500g
119272 RUCHER BILLARD



Miel de sarrasin bocal 250g
119273 RUCHER BILLARD





RUCHER BILLARD - MIELS DE BEAUCE - Un miel du terroir de la Beauce dont l'apiculteur maîtrise toute la chaîne de production de la récolte au conditionnement.
Avec ses 500 ruches de production, l'équipe de la ferme apicole Billard n'a pas perdu sa fascination pour l'abeille. Après plusieurs années de production amateur, elle a adopté le statut professionnel en 2008 pour diversifier la petite exploitation céréalière familiale depuis quatre générations. La transhumance des ruches permet la production d'une dizaine de miels différents. La saison commence avec la récolte du miel de printemps. Puis viennent le miel d'acacia, le miel de forêt, le miel toutes fleurs d'été puis le miel de tournesol. Cette maison gère également deux ruchers urbains installés dans Chartres, dont l'un sur le toit de la Médiathèque. La qualité est primordiale et vise à proposer une palette de goûts au plus proche de la nature sans fausse note de cire ou de fumée.

Retrouvez la présentation détaillée de chaque miel sur shop.ledelas.fr >>





Poitrine fumée "01"
60 tranches s/vide ±2kg
010104 FRANK DELMOTE



Poitrine fumée "02"
50 tranches s/vide ±1kg
010175 FRANK DELMOTE



Poitrine fumée 60 tranches ±1kg
010174 FRANK DELMOTE



Médaillon de bacon 60 tranches ±500g
010169 FRANK DELMOTE



Jambon sec de pays 20 tranches 500g
011697 CROS SALAISONS



Jambon cuit supérieur 10 tranches 400g
012124 AOSTE



Jambon cuit d'York AC porc français a/os s/vide ±8,8kg
012072 LYONNAISE DE SALAISON



Jambon cuit au torchon "Le Grand Terroir" AC porc français s/vide ±8kg
012056 LYONNAISE DE SALAISON



Jambon cuit au torchon à l'ancienne Label Rouge LPF s/vide ±6,5kg
012041 TALLEC



Jambon cuit à l'ancienne au torchon LPF s/vide ±6,5kg
012033 TALLEC

TALLEC - Charcuterie de tradition haut de gamme, travaillant uniquement des viandes fraîches rigoureusement sélectionnées, dont des viandes françaises ou labellisées, selon un savoir-faire jalousement gardé.
Installée dans le Finistère depuis 1947, Tallec perpétue la tradition en fabricant une charcuterie "à l'ancienne". Jambons, pâtés, boudins et autres charcuteries haut de gamme, toutes les références Tallec sont travaillées avec des ingrédients naturels soigneusement sélectionnés. Membre des "Fermiers d'Argoat" (organisme reconnu par l'INAO pour le développement des signes de qualité sur les productions de volailles, d'œufs et de porcs produits en Bretagne) Tallec fabrique par exemple toutes ses références à partir de viandes fraîches, autant que possible d'origine française, et notamment du porc fermier Label Rouge. Tallec est l'un des derniers fabricants de jambons à l'ancienne et la maison française de référence.



Saucisse de veau/volaille cuite s/vide 20x±30g
007144 BONNY





Cœur de filet de saumon fumé d'Écosse

UFF

027095 200g

027096 400g



Cœur de filet de saumon fumé d'Écosse mariné à la mandarine

UFF

027097 200g

027100 400g

D'une qualité exceptionnelle, ce cœur de filet de saumon d'Écosse fumé est salé à la main au sel sec afin d'éliminer naturellement l'excès d'humidité et de permettre sa conservation sans additifs. Le surplus de sel est retiré pour laisser place à la saveur naturelle du saumon, ainsi affinée et équilibrée. Il est fumé plusieurs heures aux copeaux de bois de hêtre, tout en douceur, de façon artisanale. Ouvrez l'emballage 10 minutes avant dressage pour une parfaite dégustation.



Saumon fumé d'Écosse tranché main 1,5/2kg

UFF

027082 sans peau

027083 ficelle tranché a/peau

Ce saumon d'Écosse est tranché à la main, en fines tranches. Sa chair, d'un bel orangé est ferme et savoureuse. Il est passé par un salage manuel au sel sec. Ouvrir l'emballage 10 minutes avant, pour une parfaite dégustation.



Saumon fumé d'Écosse tranché main avec intercalaires plaque

UFF

027101 4x40g

027102 10x40g

Ce saumon fumé est confectionné à partir de filets de saumons frais parés, désarêtés, et salés à la main au sel sec. Le salage élimine naturellement les impuretés et l'excès d'humidité. La saveur s'affine et le goût s'équilibre. Le surplus de sel est retiré pour ne laisser que le goût naturel du saumon. Cette opération donne les propriétés nécessaires à la conservation d'un saumon fumé de grande qualité, sans ajout de produit chimique ou additif. Ce saumon est ensuite fumé plusieurs heures aux copeaux de bois de hêtre, tout en douceur, pour la préservation d'un goût artisanal. Ouvrir l'emballage 10 minutes avant pour une parfaite dégustation.



Saumon fumé de Norvège tranché machine "Sélection" 1,2/1,6kg

027041 LE BORVO



Saumon fumé de Norvège tranché machine 1kg

027013 SALMODIS



Filet d'anguille fumée 100g

027141 ATELIERS DE FUMAISON SAFA SA

>> L'accord parfait



Perles de saveurs citron et poivre bocal 90g

129155 ALGAÉ GASTRONOMIE



Foie gras et terrines



L'INCONTOURNABLE FOIE GRAS EN VERRINE INDIVIDUELLE, SON CONFIT DE FIGUES ET SES TOASTS DE POILÂNE



Foie gras de canard entier cuit 50g
052493 VAL DE LUCE



Confit de figues cuit au chaudron 150g
123241 GEORGELIN

Retrouvez le pain Poilâne en page 11 et les confits Georgelin en page 29 >>



Terrine verrine 90g
VAL DE LUCE

104044 **châtaignes et foie gras 20%**

104277 **canard au poivre vert**



104043 **chevreuil aux cranberries**

104026 **lapin au romarin**

104027 **de la mer au saumon**



Pâté Landais bocal 60g
104336 L'ARMOIRE À CONSERVES

Ce pâté de campagne artisanal est de grande qualité, car élaboré à partir de viandes et foies du Sud Ouest sélectionnées. Il est agrémenté de dés de foie gras. Son mélange de viande de porc et de canard lui apporte une agréable sensation d'onctuosité. Son petit format en fait un produit idéal pour le room service ou la revente. La recette de ce produit nous a été garantie sans gluten par son producteur (absence de contamination croisée non garantie).



Rillettes de canard bocal 60g
104335 L'ARMOIRE À CONSERVES





L'ARMOIRE À CONSERVES - L'authentique conserve artisanale du Sud-Ouest, à disposition sur vos étagères !
À l'origine de l'Armoire à Conserves, la Ferme du Cos, vieille demeure gascogne, avec son potager, ses poules, ses oies, ses canards et un couple : lui, ingénieur agronome landais, professionnel aguerri des conserves de légumes et de foie gras, elle, passionnée de cuisine et de repas gourmands à partager entre amis, aimant avoir son armoire à conserves pleine pour recevoir à l'improviste. Depuis 2009, leur petite entreprise s'est établie à Castets, dans une conserverie aux normes CEE de 600m² et produit des spécialités dans la tradition culinaire du Sud-Ouest. Attachée à la tradition culinaire basque, elle travaille les produits de l'océan, de l'Adour, du Lot-et-Garonne, du Gers, des terroirs sablonneux des Landes et de la région bordelaise. 100% de produits frais achetés auprès de producteurs et pêcheurs sélectionnés, mis en conserves par petites séries sans additifs.

Planches de charcuterie



Jambon sec Bellota 100% Ibérico en tranches AOP 100g
011078 SENORIO DE MONTANERA



Lomo Bellota 100% Ibérico en tranches AOP 100g
008364 SENORIO DE MONTANERA



Paleta Bellota 100% Ibérico en tranches AOP 50g
011181 SENORIO DE MONTANERA





Producteur des fameux Jamónes Ibérico de Bellota, Señorío de Montanera est un groupement d'éleveurs qui se plie aux exigences du label AOP "Dehesa de Extremadura". Les jambons porteurs de cette appellation comptent parmi les meilleurs jambons du monde. Ils sont issus de porcs de race pure ibérique "pata negra" et nourris de glands (bellota) qu'ils trouvent dans la "dehesa", des prairies caillouteuses plantées de chênes dans lesquelles ils vivent en liberté. Cette alimentation leur garantit un gras épais et goûteux, caractéristique du jambon Bellota 100% Iberico, au savoureux parfum de noisette. À partir de ces cochons, Señorío de Montanera produit également des chorizos, des lomos ou encore des paletas. Entiers, en dés, en tranches, pour faciliter le travail en cuisine, Señorío de Montanera décline ses produits d'exception sous de multiples formes



Bresaola 44 tranches 250g
011159 FIORUCCI



Viande des Grisons tranchée 50g
011149 MONTE NARO



Jambon sec de porc noir de Bigorre AOC 4 tranches 80g
011189

Compositions gourmandes



Magret de canard IGP séché tranché s/vide
LAFITTE
052210 90g



052299 ±350g



Magret de canard IGP fumé tranché s/vide
LAFITTE
052209 90g



052208 ±350g

Récompensées par la médaille d'Or au Concours Général Agricole 2012, ces tranches de magret de canard séché ont un goût puissant, renforcé par le poivre noir dans lequel les magrets ont été roulés avant séchage. La saveur et la texture des tranchettes de magret de canard séché se marient très bien avec le foie gras mais aussi avec les fromages frais. Elles peuvent être servies telles quelles en grignotage, en salades ou encore en bouchées apéritives et traiteur.



Sardines à l'huile d'olive boîte 130g
LA BRUJULA
128097 filets de sardines désarêtés

128121 sardinillas 20/25

128122 sardinillas et poivrons

Ces sardines sont sélectionnées, triées et rangées à la main, grillées et cuites à la vapeur avant d'être conservées en filets prêts à servir dans une huile d'olive de qualité. Pêchées à 5h du matin, quand elles ont l'estomac vide, afin d'éviter que leur saveur n'en soit affectée. Elles arrivent à 6h au marché puis sont vidées et mises en conserves dès 7h du matin, pour une fraîcheur et une saveur optimales.



Chipiron (petit encornet) à l'encre de seiche boîte 110g
128098 LA BRUJULA

Tendres à souhait car parfaitement cuits et conservés, ces petits calamars sont prêts à servir dans une sauce réalisée avec leur encre par les cuisines de la maison La Brujula.





Sardine française à l'huile d'olive BIO

LA COMPAGNIE BRETONNE DU POISSON

128058 millésime 2017

128052 millésime 2016

SARDINE FRANÇAISE MILLÉSIMÉE À L'HUILE D'OLIVE BIO - En séries limitées à collectionner, ces boîtes ornées par des artistes contemporains locaux révèlent un produit d'exception qui se bonifie dans le temps.
Conserverie familiale installée sur le port de Saint-Guénolé, à la pointe du Finistère Sud, La Compagnie Bretonne du Poisson réalise une série limitée de sardines à l'huile d'olive bio première pression, préparées à l'ancienne. Elle fait honneur au savoir-faire historique de la conserverie et au travail créatif d'artistes contemporains de la région, faisant de leurs boîtes de vrais objets de collection. Travaillées fraîches, ces sardines sont pêchées en Bretagne (Concarneau, Saint-Guénolé, Douarnenez). Elles sont équeutées et emboîtées manuellement. Cuites à l'ancienne, elles sont frites à l'huile, ce qui leur permet de mieux confire une fois dans la boîte et de se bonifier avec le temps. Pour bien les conserver, il est conseillé de les retourner tous les 6 mois.









Rillettes de la mer 30g

GROIX & NATURE

128037 homard au Kari Gosse

128036 maquereau au poivre de Sichuan

128038 noix de Saint-Jacques bretonnes

128027 truite de Bretagne

GROIX & NATURE
Perpétuant la tradition gastronomique de l'île de Groix, Groix & Nature propose des produits artisanaux prêts à l'emploi à base des produits de la mer. Les rillettes, conserves et plats cuisinés sont entièrement travaillés à la main sans colorant ni additif. Les recettes sont élaborées dans la simplicité afin d'exalter les saveurs subtiles et iodées des matières premières employées.





Ventrèche de thon blanc germon boîte 110g

ORTIZ

104197 filets

104209 filets restauration

104207 morceaux



Thon blanc germon à l'huile d'olive bocal

ORTIZ

104239 270g

104195 400g

ORTIZ - Conserves du golfe de Gascogne issues d'espèces pêchées à maturité et conditionnées manuellement depuis 5 générations.
Depuis cinq générations, Las Conservas Ortiz, situées dans le Pays Basque, sélectionnent et conditionnent de façon traditionnelle les espèces les plus fameuses du golfe de Gascogne que sont l'anchois et le thon blanc germon. Les conserves de filets et de ventrèches de thon sont réalisées avec des poissons péchés à la ligne, durant la période d'été afin de respecter l'intégrité et la maturité du thon. Le conditionnement manuel participe à ce même respect du poisson et assure au produit final une fermeté inégalée et un goût réellement unique.



Petits champignons de Paris au vinaigre 100g

104347 L'ARMOIRE À CONSERVES



Champignons au condiment balsamique pour apéritif bocal 100g

124063 BORDE

Pour apéritif et charcuterie. Agaricus bisporus, Lentinus edodes, Pleurotus ostreatus, Pholiota mutabilis.



Panier de champignons au vinaigre pour apéritif bocal 100g

124062 BORDE



Pickles de champignons pour apéritif bocal 100g

124064 BORDE

Pour apéritif et charcuterie. Agaricus bisporus, Lentinus edodes, Pleurotus ostreatus, Pholiota mutabilis.



Asperge blanche extra 9/12 AOP bocal 345g

120038 LA CATEDRAL DE NAVARRA



Pointe d'asperge blanche extra IGP bocal 200g

120063 LA CATEDRAL DE NAVARRA

Blanches, sans fibres et avec la note amère caractéristique de la grande asperge de Navarre AOP, elles conservent leur blancheur immaculée grâce à une protection permanente du soleil, et une récolte de nuit. Elles sont blanchies avant d'être épluchées, afin que leur peau préserve leurs arômes et leur tendreté lors de la cuisson.



Piquillos de Lodosa grillés pelés et confits rangés main boîte 125g

120307 LA CATEDRAL DE NAVARRA

Produit de tapas par excellence, ces petits et doux poivrons rouges sont prêts à servir, accompagnés de produits de la mer, une ventrèche de thon par exemple. Récoltés à la main entre septembre et novembre à leur stade de maturité optimale, ils sont élaborés à sec pour ne pas diluer l'intensité du piquillo fraîchement grillé, puis confits lentement à l'huile d'olive et conditionnés à la main.



Petite fève extra fine à l'huile d'olive bocal 345g

120095 LA CATEDRAL DE NAVARRA





LA CATEDRAL DE NAVARRA - Conserves de légumes sélectionnés pour leur goût, préservés selon les meilleurs procédés, entièrement à la main, et immédiatement après récolte.
Au cœur de la Navarre, sont plantées, récoltées et sélectionnées avec la plus grande attention toutes les variétés de légumes qui font la réputation des conserves haut de gamme La Catedral de Navarra. Tous ces produits d'exception sont réalisés à partir de variétés de légumes choisies pour leur saveur. Cueillis à maturité, ils sont mis en conserve avec un objectif de 4 heures suivant leur récolte, sur le site de production de Mendavia.



Carciofini sott'olio - petits artichauts à l'huile bocal

LA DISPENSA DI AMERIGO
120287 210g

120851 1,5kg



Scalogno - échalote au vinaigre doux bocal 210g

138296 LA DISPENSA DI AMERIGO



Cipolline - oignons au vinaigre balsamique de Modène IGP 220g

120288 LA DISPENSA DI AMERIGO

DISPENSA DI AMERIGO
Lors d'un voyage dans les Appennins, Antoine Boucomont, PDG de Le Delas, a conclu un accord d'importation des produits "Amerigo 1934", une vénérable maison de Savigno. Des produits traditionnels de l'Emilie Romagne, servis depuis 70 ans dans le restaurant éponyme, classé 1 étoile au Guide Michelin. Son chef et patron, Alberto lance il y a quelques années leur collection de produits d'épicerie, qui grandit à chaque saison en recréant notamment des plats et des recettes menacés de disparition, à base des meilleurs ingrédients saisonniers de la région. Ses "Carciofini", petits artichauts cueillis frais en Sardaigne, sont un de ses produits phares, avec un croquant et un goût inégalés.



Cornichons malossols à la russe bocal 85cl

123124



Mini épis de maïs aigre-doux bocal 39cl

123222 LACHAUD

Préparés uniquement avec du vinaigre, du sel, du sucre et de l'eau, ces mini-épis de maïs sont parfaits pour les apéritifs, salades ou pour agrémenter vos assiettes gourmandes.



Guindillas - piment vert extra du Pays Basque

GUREA

123341 bocal 37cl

123340 bocal 190cl

Légèrement piquant, ce condiment du Pays Basque se substitue facilement au cornichon en accompagnement de charcuteries et viandes froides.



Olive Taggiasche dénoyautée à l'huile d'olive

EMPOLIO

123072 bocal 180g

123038 bocal 1,062kg

Douces et fruitées, les olives Taggiasche ont été introduites en Ligurie (proche de Gênes), par les moines bénédictins au XIIe siècle, à Taggia. De cette région côtière, escarpée et ventée, elles tirent leur petite taille et leur saveur douce mais très concentrée. Sélectionnées et récoltées manuellement, elles sont présentées dans une huile d'olive extra vierge. Elles se dégustent en apéritif, pour parfumer un poisson, une sauce tomate ou encore une salade.



Crème d'olive Kalamata

KALIOS

123325 bocal 90g

123327 bidon 1,6kg

Cette crème d'olive est préparée à partir d'olives Kalamata de 1er choix, sans ajout d'épices qui risqueraient de masquer le goût des olives. Grâce à un procédé "maison", la peau et le noyau de l'olive sont retirés, puis la pâte d'olive pure est écrasée et conservée grâce à un filet d'huile d'olive Kalios. Le goût est puissant mais sans amertume.



Délices tartinables aux légumes verrine 90g

SECRETS DE FAMILLE

123389 artichaut et fromage frais



123388 carotte aux huiles essentielles d'orange et de coriandre

123390 tomate confite au thon





SECRETS DE FAMILLE - Pâtés et terrines bretonnes en conserve, tartinables aux légumes et desserts en verrines individuelles.
Deux sœurs, Sandra Kerloc'h et Sarah Jettain, meilleure apprentie de France charcutier-traiteur 1998, sont à l'origine de cette conserverie artisanale de la pointe Finistère. Leur gamme à la présentation très contemporaine permet une utilisation sans dressage, un stockage à température ambiante et une longue conservation. Toutes aussi soignées, leurs recettes sont sans additif ni conservateur : des pâtés et terrines à base de produits typiquement bretons, des tartinables de légumes, des crèmes sucrées et des riz au lait.



Pâte de poivron bocal 190g

034087 LE CONSERVE DELLA NONNA

LE CONSERVE DELLA NONNA
Réalisé selon d'authentiques recettes traditionnelles italiennes, le produit y est respecté. Cuites sous vide en basse pression, la température n'excède pas les 62°C. Aucun additif n'est rajouté pour une composition uniquement de tomates et de sel. Il suffira de réchauffer délicatement la sauce (bain-marie ou casserole) sans ébullition pour ne pas détruire les arômes et les vitamines. Cette sauce onctueuse et peu acide peut se comparer à la sauce traditionnelle que chaque "mama" fait à la maison.



Mini toasts aux céréales 200g

137012



Soupes et bouillons

UNE VÉRITABLE SOUPE DE NOUILLES JAPONAISES À AGRÉMENTER SELON VOTRE GOÛT



Dashi liquide concentré 360ml
129315



Nouilles maiko soba (sarrasin) 300g
131064 KANESU

Le dashi, bouillon japonais de kombu et bonite séchée, constitue l'essence de l'umami dans la gastronomie japonaise. Liquide et concentré, ce dashi artisanal apporte rondeur et umami. Parfait pour les retouches de bouillons et les assaisonnements, il peut également être utilisé dans les cuissons de riz ou de légumes. Sa dilution recommandée est de 1 pour 17 volumes.

Ces nouilles soba (à base de farine de sarrasin) s'utilisent dans les soupes ou les bouillons. Elles peuvent être accommodées de multiples façons plus "occidentales" : sautées, en salade, en sauce…



Bouillabaisse bocal 85cl
126046 AU BEC FIN

>> L'accord parfait



Sauce rouille 90g
129032 LA RETAISE



Soupe provençale bocal 85cl
AU BEC FIN

126044 favouille

126045 langoustine

126047 pistou

126043 poissons de roche

AU BEC FIN - Une gamme provençale naturelle et de qualité. Basée à Cogolin (Var) et créée en 1991, la Conserverie Au Bec Fin s'est spécialisée dans la fabrication exclusive de spécialités culinaires provençales, principalement issue de poissons de la mer Méditerranée. Toutes les recettes sont réalisées à partir de produits frais, que ce soit pour les poissons, pour les huiles, les herbes et les autres légumes du terroir. Elle propose une gamme complète de spécialités provençales dont les saveurs sont préservées par une méthode de fabrication artisanale avec des produits frais entièrement naturels. Ses recettes sont garanties sans aucun liant ni conservateur.



Gaspacho andalou verrine 180g
104058 VAL DE LUCE



Velouté de moules aux légumes verrine 180g
104059 VAL DE LUCE



Soupe vénitienne (carotte, mascarpone et curry) verrine 380g
126472 VAL DE LUCE



Velouté verrine 380g
VAL DE LUCE

104275 comtois (poireaux-comté)

104274 chou-fleur et magret fumé



Velouté bouteille 72cl

JULHES

126025 de châtaignes

126030 de lentilles de Saint-Flour

Plats complets



Axoa de canard gras bocal 500g

104339 L'ARMOIRE À CONSERVES



Thon à la basquaise bocal 500g

104338 L'ARMOIRE À CONSERVES



Axoa de veau bocal 750g

104312 TERROIR PYRÉNÉES



Garbure bocal

TERROIR PYRÉNÉES

104311 750g



104310 1,6kg



Poulet piperade bocal 950g

104315 TERROIR PYRÉNÉES

MIJOTÉ DE PORC AUX LENTILLES ET SES GIROLLES



Mijoté de porc aux lentilles bocal 950g

104313 TERROIR PYRÉNÉES



Petites girolles à cuisiner bocal 100g

124059 BORDE

Promouvoir le retour aux traditions, telle est la philosophie de la conserverie artisanale Terroir Pyrénées. Avec une gamme présentée en bocaux pour un effet "terroir" et des recettes sans colorants, sans conservateurs ni exhausteurs de goûts, cette maison mise tout sur les saveurs et l'authenticité. Un classique de la cuisine française, ce plat d'hiver traditionnel est à réchauffer quelques minutes seulement.

PME familiale créée en 1920, Borde est le spécialiste en champignons sauvages en France et en Europe. Implantée à Saugues, au cœur du Gévaudan, l'entreprise se distingue par la qualité de ses produits, son savoir-faire et sa capacité à innover. Ces champignons sylvestres (Cantharellus Cibarius) sont cueillis par des connaisseurs et nettoyés à la main.



Salade verrine 350g

VAL DE LUCE

104814 Eden aux petits légumes et ananas

106010 de lentilles au magret fumé



106012 Gourmande au quinoa, boulgour et petits légumes

104812 Océane au thon, riz et petits légumes



104813 au thon, épeautre, blé et petits légumes

106014 niçoise

VAL DE LUCE - Maître Artisan français, spécialiste des foies gras, terrines, et plats cuisinés haut de gamme en verrines élégantes à conserver à température ambiante.
VRAI & BON, la signature de Val de Luce, est inspirée des trois "passoires" de Socrate, qui écoutait ce qu'on lui rapportait sous réserve que cela soit à la fois vrai, bon et utile. Dans une démarche qualité et d'authenticité des saveurs, excluant conservateurs et additifs, les verrines salées et sucrées Val de Luce sont produites en Picardie, selon les recettes du chef Michel Grobon. Les viandes utilisées dans les recettes salées sont exclusivement d'origine française. La stérilisation dans d'élégantes verrines individuelles recyclables permet un service en l'état, évite les pertes et limite l'impact environnemental grâce à une conservation 4 ans à température ambiante.





Plats cuisinés verrine 380g

VAL DE LUCE

104023 blanquette de volaille au risotto crémeux

104054 bœuf bourguignon pommes de terre



104018 cassoulet aux manchons de canard

104022 choucroute garnie au confit de canard



104349 chili con carne

104050 parmentier de canard confit



104276 pavé de saumon et écrasé de pomme de terre

104024 potée picarde

104062 saucisse de Morteau et lentilles



104273 tartiflette au reblochon

104057 tomates farcies riz fondant

104352 marmite du pêcheur



104350 mouclade



Manous de la Lozère x4 bocal 420g

104042 JULHES

Pâtes







Pâtes traditionnelles italiennes aux œufs 250g

ALFIERI

131200 albesi

131204 albesi à la truffe

131201 fettuccine

131202 pappardelle zigrinate

ALFIERI - Pâtes italiennes artisanales aux œufs frais.
Ces pâtes d'exception sont produites dans la région d'Alba dans le Piémont, à partir de semoule de blés durs sélectionnés et d'œufs frais, mélangés lentement et à température constante. Étendue au laminoir, la pâte est mise au repos puis séchée à 42-47°C afin d'obtenir un produit homogène, résistant à la cuisson. Après un nouveau repos, le produit est façonné et découpé par cycle de 12 heures, puis pesé et empaqueté manuellement. Ces pâtes cuisent en 3 minutes. Le soin dans le choix des matières premières et le sérieux des contrôles en cours de fabrication font de ce produit une référence dans sa catégorie.

>> L'accord parfait



Sauce tomate Lampomodoro bocal 700g

034080 LE CONSERVE DELLA NONNA

Conserves de légumes



Petits pois et carottes en rondelles bocal 350g

104345 L'ARMOIRE À CONSERVES



Petite fève extra fine à l'huile d'olive boîte 390g

120182 LA CATEDRAL DE NAVARRA

Cueillies à la main au mois d'avril, à leur exacte maturité, tendres et fines, ces févettes proviennent d'Andalousie, la région où elles sont les plus petites et les plus tendres. Elles sont ensuite conservées dans une huile d'olive douce de Navarre pressée à froid, 100% arbequine, préservant toute leur saveur.



Beurre



Beurre 50x20g
BEILLEVAIRE
414935 doux 82%



414934 1/2 sel 80%



414933 1/2 sel croquant 80%

Le beurre est fabriqué selon les méthodes traditionnelles, à partir de crème crue en baratte bois, puis moulé à la main. La crème est issue de l'écrémage de lait cru, collecté à chaud matin et soir dans des fermes situées à proximité de l'atelier, afin de garantir une production sans aucun traitement thermique.



Beurre d'Isigny AOP doux recharges 48x25g 1,2kg
414987 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Beurre échiré doux 100x30g
414059



Beurre de baratte 250g
RÉO
414465 doux 82%



414719 demi-sel 80%

Fromages blancs



Fromage blanc lisse 0% origine France
FORTVILLE
414805 1kg

414806 5kg



Fromage blanc lisse 20% origine France
FORTVILLE
414794 1kg

414792 5kg



Fromage blanc de campagne 8% origine France
FORTVILLE
414740 1kg

414512 5kg



Fromage blanc fermier 8% origine France
FORTVILLE
414725 1kg

414510 5kg

Située à Plessala en centre Bretagne, cette petite exploitation gère l'élevage d'une centaine de Prim'Holstein, et 150 ha de cultures, principalement dédiée aux fourrages, dans une démarche d'agriculture raisonnée. Elle valorise localement à Lanfains une partie du lait avec le tzatziki, le fromage blanc et la crème fraîche. Tous les produits ajoutés sont frais.

Yaourts



Yaourt bicouche pot en verre 2x160g

LA FERMIÈRE

416197 caramel beurre salé



416094 cerise



416080 marrons

416081 mûre myrtille



My Smoothie Yogurt 2x150g

LA FERMIÈRE

416126 fraise framboise



416127 mangue passion



Yaourt fermier brassé sur lit de fruits 4x125g

LA FERME DE LA VIEILLE ABBAYE

416236 abricot

416237 fraise

416238 framboise

416239 myrtille

Provenant de vaches nées et élevées sur cette exploitation de Basse-Normandie, nourries à plus de 90% de fourrages de l'exploitation (herbe, foin, paille, céréales, maïs) et sans soja, le lait produit chaque jour est transformé sur place à la ferme. Cette traçabilité garantie, du champ à la cuillère, et une transformation artisanale parfaitement maîtrisée, donnent à cette gamme de crème et de yaourts un goût, une texture et une douceur incomparables.



Crémet Nantais 75g

414936 BEILLEVAIRE

Le Crémet Nantais est une spécialité fromagère, d'une très grande subtilité. De la crème, des blancs d'œufs et du fromage frais, le crémet est un produit foisonné qui lui confère une très grande finesse et légèreté en bouche. La crème est issue de l'écrémage de lait cru, collecté à chaud matin et soir dans des fermes situées à proximité de l'atelier, afin de garantir une production sans aucun traitement thermique. C'est une des spécialités de la région nantaise, qui peut idéalement se déguster avec un coulis de fruits, ou autres fruits frais de saison, fraises, framboises…



Grand Suisse nature 100g

414937 BEILLEVAIRE



Yaourt pot en verre 2x125g

BEILLEVAIRE

414944 nature

414942 abricot



414959 citron

414958 framboise



414957 fruits rouges

414943 aromatisé à la vanille

Ce yaourt est fabriqué à partir de lait entier frais, et des ferments spécifiques du yaourt. Le lait cru utilisé est collecté à chaud matin et soir dans des fermes situées à proximité de l'atelier, afin de garantir une production sans aucun traitement thermique. Etuvé, sa texture est particulièrement lisse et ferme. Il étonne par sa douceur, et n'est pas sucré.

>> L'accord parfait



Coulis 210g

EMMANUELLE BAILLARD

197373 abricot

197081 cassis noir de Bourgogne

197374 fraise

197082 framboise

197375 mangue

197083 myrtille sauvage

197377 pêche de vigne

Laitages à la grecque et de brebis



Yaourt de brebis grec 6,6% 220g
415126 TEMPI

Doux et légèrement sucré, le lait de brebis est plus digeste que le lait de vache, grâce à des particules grasses plus petites. Onctueux et dense car égoutté, ce produit est LE yaourt grec par excellence.



Yaourt grec
TEMPI
414108 seau 1kg

414395 seau 5kg

Égoutté, il est d'une densité exceptionnelle, comparable à celle d'une bonne crème fraîche. D'une onctuosité sans pareille et dépourvu d'acidité, ce yaourt grec permet des usages bien différents d'un yaourt habituel : tsatsiki, raïta indien, sauce nappante et épaisse, comme une mayonnaise légère, pour alléger le caviar d'aubergines, pour velouter une soupe froide, faire mariner une viande, dans des gâteaux et pan cakes, en chantilly, en yaourt glacé ou milk-shake, ou traditionnellement avec des fruits frais ou secs, du miel, une confiture de rose ou de fruits...

>> L'accord parfait



Confiture de rose grecque bocal 450g
119253



Fromages issus de notre atelier



Appenzeller Extra 1/8 ±700g
417052



Beaufort tranche AOP ±600g
417056



Beaufort AOP
417034 1/8 ±5kg

417056 tranche ±600g



Comté 18/24 mois tranché AOP ±600g
417039



Gruyère de grotte AOP Suisse tranche ±600g
417044



Ossau-Iraty au lait cru de brebis AOP 1/4 ±700g
417067



Saint-Nectaire fermier au lait cru AOP ±1,8kg
414923 SECRETS D'AFFINEURS

À découper simplement



Bleu d'Auvergne 45% AOP
CHARRADE
414021 1/2 ±1kg

414743 250g



Bleu cendré au chèvre 150g
414807 FERME DE LA TREMBLAYE



Brie de Meaux fermier AOP 1/4 ±625g
414113 COMPAGNIE FERMIÈRE DE ROTHSCHILD

La Compagnie Fermière Benjamin et Edmond de Rothschild est le seul fabricant de Brie de Meaux fermier, incontournable depuis le XVIIe siècle et l'une des plus anciennes variétés de fromages français. Fabriqué au lait de vache cru produit par le troupeau de 150 vaches Prim'Holstein élevées sur le domaine, il est affiné au moins 4 semaines et entièrement travaillé à la main. Apprécié pour sa texture soyeuse et son goût léger et fin, sa pâte jaune paille, dense et crémeuse, légèrement coulante, révèle un léger goût de noisette. Sa croûte fleurie est blanche et duveteuse. Doux et aromatique, il peut être servi tel quel, mais également chaud ou agrémenté, selon l'inspiration du Chef, de noisettes ou de truffe par exemple. Conservez-le entre 8 et 10°C enveloppé dans un linge humide, il conservera sa texture et son goût. Accompagnez-le d'un vin blanc sec plutôt vif ou un rouge de structure moyenne, à base de pinot noir par exemple.



Camembert de Normandie AOP au lait cru
TH. REAUX
414470 petit 150g

414471 classique 250g



Langres AOP 180g
414138



Petit Pont-l'Évêque AOP 220g
415099 ISIGNY SAINTE-MÈRE



Plaisir au chablis 200g
414188 GAUGRY

>> L'accord parfait



Confits et chutneys cuits au chaudron 150g
GEORGELIN
123240 confit d'oignons

123241 confit de figues



123243 confit de tomates vertes

123244 confit de poires Williams



123245 chutney de mangues

123246 cerises noires



Pain de figues aux amandes 250g
151025 ALMONDELI



Oeufs



Oeufs fermiers BIO moyens
COCORETTE
415043 x6



415044 x30





Sel de Maldon fumé 125g

141893 MALDON

L'ancienne ville de Maldon, au sud-est de l'Angleterre, sur les rives de la rivière Blackwater produit du sel depuis l'époque romaine. Cette origine et une technique particulière de ramassage à la main donnent à ce sel de mer sa texture si particulière et sa forme de pyramidale emblématique. Fumé naturellement au bois de chêne anglais selon une pratique améliorée par plusieurs générations depuis 1882, sa saveur prononcée et sophistiquée offre une signature exceptionnelle à vos plats. Sa texture est croquante et fondante et son aspect fin et esthétique. Plus iodé que la fleur de sel, il fond également moins vite à la chaleur.



Sel de Maldon flocons 250g

141870 MALDON

Ce sel aux cristaux en forme de pyramide se caractérise par un goût pur, minéral et équilibré, une texture croquante et fondante et un aspect fin et esthétique. Plus iodé que la fleur de sel, il fond également moins vite à la chaleur.



Sel rose de l'Himalaya

SÉLECTION DES GRANDS CHEFS

141088 **recharge moulin 70ml 115g**

141090 **tubo 330ml 350g**

138479 **tubo 1,1kg 1L**

En cuisine ou sur table, le Sel rose de l'Himalaya peut être utilisé sur tous les plats comme la fleur de sel. Délicat et très doux en bouche, il ne dénature pas les saveurs présentes et assaisonne élégamment. Non iodé et sans additif, c'est un sel très pur et très dur. Il est donc conseillé de l'utiliser dans un moulin à tête en céramique. La couleur du Sel rose de l'Himalaya, due à la forte teneur en fer des montagnes de l'Himalaya, en fait un choix idéal pour finaliser les assiettes et pièces cocktail raffinées ou pour donner une touche d'originalité.



Fleur de sel de Guérande tube 40ml 30g

141089 SÉLECTION DES GRANDS CHEFS



Baie des cimes de Dien Bien > Vietnam tubo 20g 100ml

138462 SÉLECTION DES GRANDS CHEFS



Cousine de la baie de Sechuan, aux arômes de mandarine, elle pousse à l'état sauvage à la cime des collines de Dien Bien. Si cette épice se marie parfaitement avec le poisson, elle est encore plus surprenante avec les viandes ou sur les desserts.



Poivre de cassis de Bourgogne 35g

141200 EMMANUELLE BAILLARD

Réalisé à partir de bourgeons de cassis noir de Bourgogne séchés puis réduits en poudre, ce poivre de cassis est parfumé, un peu acide, légèrement piquant mais pas sucré. Avec ses reflets violets, il est du plus bel effet dans les paniers garnis ou saupoudré sur les assiettes les plus raffinées. Au goût, il se marie très bien avec le pigeon, les œufs et le chocolat mais aussi avec le fromage ou le poisson.



Poivre blanc de Muntok grains recharge moulin 100ml 60g

141390 SÉLECTION DES GRANDS CHEFS

Même si le poivre blanc est réputé pour ses saveurs souvent plus douces dû au fait que son écorce lui a été retirée, le poivre blanc Muntok, avec son nez aux accents de cuir et de fumé, est chaud et boisé à la dégustation. Originaire de l'île de Bangka, une des principales régions productrices de poivre blanc en Indonésie et dans le monde, le poivre blanc Muntok est à la fois vif et élégant. Il se marie très bien avec les viandes blanches et les volailles, les coquillages et poissons blancs ainsi qu'avec les pâtes, les légumes verts et blancs ou les fruits comme les poires ou les oranges.



Poivre de Séchuan Fagara

SÉLECTION DES GRANDS CHEFS

141396 **recharge moulin 100ml 25g**

141292 **tubo 330ml 75g**

141296 **tubo 1L 240g**

Le poivre de la région chinoise de Séchuan, Sichuan ou Széchuan, également appelé Fagara (du nom de l'arbre chinois dont il est issu) est une baie à la couleur brun bordeaux, n'appartenant pas à la famille classique des poivres. Très aromatique et non piquant, le poivre de Séchuan Fagara est particulièrement adapté aux assaisonnements les plus subtils : coquilles St Jacques, foies gras, poissons... Il peut être utilisé entier, torréfié et débarrassé de son noyau un peu amer. Moulu à la dernière minute, en adaptant simplement une tête de moulin à ce conditionnement, ses arômes à la fois citronnés et boisés se révèleront d'avantage.



Poivre noir de Lampong recharge moulin 100ml 50g

141389 SÉLECTION DES GRANDS CHEFS

Récolté dans la région de Sumatra en Indonésie, le poivre noir Lampong est considéré par les amateurs comme le meilleur poivre du monde. Le nez agréable et rond de ce poivre cache une puissance aromatique unique en bouche et une légère acidité que l'on retrouverait dans le poivre vert. Très fort, notamment lorsqu'il vient d'être moulu, le poivre noir Lampong s'utilise néanmoins très facilement ; sur les viandes rouges, les poissons gras, les marinades, les fromages blanc, les légumes et même les fruits, les desserts au chocolat et les confitures par exemple. Il est recommandé de le moudre au dernier moment, avec par exemple notre tête de moulin adaptable.



Tête de moulin à épices petite

700050 SÉLECTION DES GRANDS CHEFS



Perles de saveurs vinaigre balsamique de Modène bocal 90g

129253 ALGAÉ GASTRONOMIE

De savoureuses sphères gélifiées au cœur liquide qui éclatent en bouche et apportent une fraîcheur exceptionnelle. À déposer délicatement sur une salade tomate/mozzarella, par exemple accompagnée d'une sauce au basilic.



Moutarde de Dijon pot en grès

EDMOND FALLOT

142119 **500g**

142148 **250g**



Moutarde de Meaux Pommery pot grès 100g

142136 POMMERY



Huile d'olive picual vierge extra "Réserve Familiale" 500ml

122552 CASTILLO DE CANENA



Vinaigre balsamique de Modène IGP 25cl

122999 LA DISPENSA DI AMERIGO



Vinaigre de Xérès Domecq 1730 37,5cl

122366 ALVARO DOMECQ S.L



Fruits secs et moelleux



Abricot moelleux géant sac 1kg
132350 PRUNEAUX DE MENET



Banane moelleuse boîte cristal 1kg
132244 COLLECTION GOURMET



Figue moelleuse calibre 3 boîte cristal 1kg
132106 COLLECTION GOURMET



Raisin blond Jumbo Golden moelleux boîte cristal 1kg
132111 COLLECTION GOURMET

Un goût remarquable du fruit. Idéal en pâtisserie. Le savoir-faire unique de Fruit Gourmet permet de préserver tous les arômes naturels et les nutriments présents dans le fruit. Au final des fruits secs intacts sur le plan nutritionnel, remarquablement aromatiques et fondants.



Amande décortiquée a/peau 1kg
132013 LA PULPE



Noisette émondée 1kg
132051 LA PULPE

En version sucrée ou salée, ces noisettes peuvent être servies telles quelles – dans un muesli, à l'apéritif ou avec une assiette de fromage – ou préparées – cassées, broyées, mixées… Elles peuvent également être torréfiées ou caramélisées entières, en guise de mignardise ou de décor par exemple.



Cerneaux de noix origine France extra sac 1kg
132234 demi

132233 invalides

Fruits frais élaborés / transformés



Salade Rainbow seau 3kg
121088 FRAÎCHEUR FRANCE



Segment d'agrumes seau 3kg
FRAÎCHEUR FRANCE
121117 oranges

121118 pomelos



Suprême d'agrumes seau 1L
FRAÎCHEUR FRANCE
121120 oranges

*Sur commande 48h**

121119 pomelos

*Sur commande 48h**



Compotée 1kg
ATELIER D2I
014670 pommes caramélisées



014671 fruits rouges

014672 framboise

014673 fruits exotiques



014675 poire et cannelle

014676 mangue et yuzu

014674 rhubarbe rouge et fraise

Ces préparations sont riches en fruits, simples et naturelles, sans ajouts d'additifs inutiles pour des recettes premium. Il est résulte des compotées de fruits comme à la maison aux morceaux de fruits croquants et fondants. Ce sont des produits d'assemblage rapides et faciles à mettre en œuvre dans des verrines, crumbles de fruits, fromages blancs, desserts…

* Produit sur commande avant 10h du matin pour disponibilité magasin sous 48h.



Cakes



Pain d'épices
SAVOUR'MIEL
133109 nature tranché 500g

133072 nature 22cm 300g



133074 à l'orange 22cm 300g

133073 à la figue 22cm 300g



Cake artisanal au miel fruits confits et amandes 17cm 330g
133014 SAVOUR'MIEL





SAVOUR'MIEL
Apiculteur par passion et tradition familiale, installé depuis 1989 avec 200 ruches placées loin des cultures dans une nature préservée, Marc Reynes maîtrise le processus complet depuis l'élevage des abeilles jusqu'à l'extraction du miel et la mise en pots. La qualité exceptionnelle de son miel apporte une saveur incomparable aux produits de son atelier : pains d'épices, cakes, nougats... Des recettes simples, familiales, sans colorants ni conservateurs laissent s'exprimer les ingrédients naturels sélectionnés autant que possible localement.



Quatre-quarts breton pur beurre s/vide 800g
133147 GUEGUEN & FILS



Quatre-quarts pur beurre 400g
133304 LE GUILLOU

LE GUILLOU
La maison Le Guillou a démarré son activité en 1949 à Roudouallec, au cœur de la pointe bretonne. Devenue un véritable atelier de production face au succès que lui vaut encore aujourd'hui son savoir-faire régional, ses produits n'ont rien perdu de leur remarquable générosité.

Tartes et gâteaux



Tarte 28cm 1,1kg
TARTEFRAIS
033082 normande beurre d'Isigny AOC

033080 au citron



❄ Tarte au citron meringué 28cm 1,1kg
253861 LA COMPAGNIE DES DESSERTS



❄ Tarte aux framboises 1,4kg
253867 MADEMOISELLE DESSERTS



❄ Tarte fine aux pommes 36x105g
253469 TERRE D'EMBRUNS



❄ Cheesecake à la vanille 1,68kg
253152 MADEMOISELLE DESSERTS

Desserts à température ambiante



Crème verrine 100g
SECRETS DE FAMILLE
134671 café

134669 caramel

134670 chocolat

la pièce 2,09 €



Riz au lait verrine 100g
SECRETS DE FAMILLE
134667 caramel au beurre salé



134668 coco mangue passion

134672 vanille



Baba au rhum verrine 120g
134864 VAL DE LUCE



Crème verrine 90g
VAL DE LUCE
134870 cacao



134865 chicorée

134863 vanille



Moelleux au chocolat verrine 90g
134867 VAL DE LUCE

Ce fondant au chocolat, dans son élégante verrine individuelle avec son couvercle de verre, est prêt à servir après un simple passage de 20 secondes au micro-ondes.



Riz au lait aux zestes d'orange verrine 90g
134868 VAL DE LUCE



Pruneau à l'armagnac verrine 90g
134866 VAL DE LUCE

Desserts à conserver au frais



Crème dessert 2x125g
BEILLEVAIRE
414940 chocolat



414938 café

414939 caramel



Petit pot de crème 100g
BEILLEVAIRE
414948 au café

414949 au caramel



414947 au chocolat

414950 à la pistache

414951 au praliné



Mousse aux marrons pot en verre 2x100g
416230 LA FERMIÈRE



Fontainebleau nature 20cl
416167 LA HULOTTE



Mousse au chocolat artisanale 15cl
416158 LA HULOTTE

Fondée en 2009, la marque La Hulotte propose des desserts individuels élaborés artisanalement à base de produits de qualité. Ces produits sont 100% naturels et naturellement goûteux. Ici nous vous proposons une mousse au chocolat légère et gourmande sans sucre ajoutés ! La recette de ce produit nous a été garantie sans gluten par son producteur (absence de contamination croisée non garantie).

Desserts surgelés



Macarons sucrés "Les Fruitiers" coffret 35x14g

253690 FRANCE MACARON

France Macaron est une maison artisanale lyonnaise d'une dizaine de salariés. Ses macarons de qualité "tradition pâtissier" sont riches en poudre d'amande et peu sucrés. Elle propose des recettes originales, sucrées et salées, en petits plateaux de 5x7 pièces. Ce coffret de 35 macarons sucrés déclinés en 5 parfums : fraise, citron, noix de coco chocolat, vanille Bourbon, mangue passion. À décongeler 4 heures à froid positif. Pour un moelleux optimal, laissez-les 10 minutes à température ambiante avant dégustation.



P'tits verres sucrés 4 variétés avec cuillers 36x±30g

253513 TRAITEUR DE PARIS

Ces verrines sucrées aux textures variées et aux saveurs classiques, servies dans de jolis verres avec cuillers, sont réalisées sans conservateur, ni exhausteur de goût. 4 variétés y sont déclinées en 9 exemplaires : mousse et ganache chocolat, citron meringué, tiramisu, sabayon vanille et framboise.



Yaourt glacé BIO pot 140ml

MARGUERITE DU PRÉ

255336 nature

255334 fruits rouges

255335 mangue





YAOURT GLACÉ NORMAND BIO 0% "MARGUERITE DU PRÉ" - Léger, onctueux et rafraichissant, un yaourt frais foisonné 100% naturel, sans matière grasse ni artifices !
Produit à partir du lait de la ferme de Sigy en Seine-et-Marne et d'ingrédients exclusivement BIO, ce yaourt glacé se déguste foisonné comme une glace à l'italienne. En bidon de 5 litres pour l'événementiel traiteur, il est conçu pour les machines à foisonner, permettant la réalisation de 50 portions de ±170ml. Il intègre alors vos compositions glacées au même titre qu'une glace traditionnelle. Idéal également pour la vente à emporter, le room service ou les menus enfants, il se déguste en petit pot biodégradable (en canne à sucre avec sa cuiller en amidon de maïs), après une remise à température de l'ordre de 10 à 15mn.

Glaces



Crème glacée 2,5L

PÔLE SUD

255098 bulgare

255105 praliné noisette

Retrouvez tous les parfums sur shop.ledelas.fr >>

>> L'accord parfait



Amande de Sicile (Tuono) émondée s/vide

PARIANI

132174 150g

132209 1kg



Amande de Sicile émondée hachée s/vide

PARIANI

132188 150g

132227 1kg

*Sur commande 10J**



Pistache de Sicile brute s/vide

PARIANI

132219 1kg

132376 100g



Pistache de Sicile brute hachée s/vide

PARIANI

132186 150g

132226 1kg

*Sur commande 10J**



Noisette du Piémont IGP grillée hachée s/vide

PARIANI

132374 100g

132225 1kg

*Sur commande 10J**

* Produit sur commande avant 10h du matin pour disponibilité magasin sous 10 jours.

LE MEILLEUR DE RUNGIS SOUS UN MÊME TOIT

ledelas.fr
CLIQUEZ,
VOUS ÊTES LIVRÉS !

Une sélection rigoureuse avec une exigence de qualité forte

Plus de 10 000 références testées et dégustées
en provenance du monde entier.

Des produits conçus pour les professionnels

Une large gamme de produits savoureux,
simples à mettre en œuvre, frais, en conserves ou surgelés.

Livraison à prix coûtant

du lundi au samedi
PARIS - ÎLE DE FRANCE - PROVINCE - EXPORT
ou votre commande prête à votre arrivée.

SITE INTERNET : www.ledelas.fr
PRISE DE COMMANDE 24H/24 : 01 45 12 38 00
COMMANDES RÉPONDEUR : 01 46 86 92 38
COMMANDES MAIL : commande@ledelas.fr
FAX : 01 46 87 85 82

Conception/réalisation : Service marketing Le Delas. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos non contractuelles. Prix portion donné à titre indicatif.
Nos prix s'entendent H.T. départ notre magasin de Rungis. Tarif en vigueur au 1er mars 2019 (sauf variation des cours). La vente sur le MIN de Rungis est réservée aux professionnels munis d'une carte d'acheteur.

LE DELAS Rungis

Le meilleur de la gastronomie à votre porte !

OUVERT 24H/24
DU LUNDI 4H00
AU SAMEDI 9H30

10 000 PRODUITS
RIGOUREUSEMENT
SÉLECTIONNÉS

ACHAT À L'UNITÉ,
AU CARTON OU
À LA PALETTE

UN MAGASIN DE 7 500 M²
AU CŒUR DU MIN DE RUNGIS
DEPUIS 1969

1, avenue de Normandie
94597 Rungis Cedex PLA 184
Tél. : +33 1 45 12 38 00
Fax : +33 1 46 87 85 82
info@ledelas.fr